

Zitronen - Gebäck - Feines

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Portion

| | | |
|-----|-------|------------------|
| 125 | Gramm | Butter |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 2 | Essl. | Zitronensaft |
| 100 | Gramm | Mehl |
| 125 | Gramm | Mandelblaettchen |

ZUM BESTREUEN

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 100 | Gramm | Zartbitter-Kuvertuere |
|-----|-------|-----------------------|

Anleitung:

BUTTER UND ZUCKER SCHAUMIG RUEHREN. ZITRONENSAFT DAZUGEBEN, ZULETZT MEHL UND MANDELBLAETTCHEN UNTERHEBEN. MIT 2 TEELUEFFELN KLEINE TEIGHAEUFCHEN AUF EIN VORBEREITETES BACKBLECH SETZEN. DAS BLECH IN DEN GASBACKOFEN EINSCHIEBEN UND BACKEN. DIE ZITRONENPLAETZCHEN ETWAS ABGEKUEHLT VORSICHTIG VOM BLECH LOESEN UND DIE UNTERSEITE MIT AUFGELOESTER KUVERTUERE BESTREICHEN. (CA. 30 STUECK)
VORBEREITUNGSZEIT: CA. 15 MINUTEN BACKEN: STUFE 4 (220GRADC)
BACKZEIT: CA. 12 MINUTEN